

K U N S T K A M M E R . G E O R G L A U E

kostbare bestecke für die kunstkammern europas

PRECIOUS CUTLERY FOR EUROPEAN KUNSTKAMMER

HERAUSGEGEBEN VON GEORG LAUE

MIT BEITRÄGEN VON BARBARA GROTKAMP-SCHEPERS UND VIRGINIE SPENLÉ

KATALOGTEXT VON VIRGINIE SPENLÉ UND GEORG LAUE

FOTOGRAFIE : JENS BRUCHHAUS . GESTALTUNG : MICHAEL HAHN

KUNSTKAMMER . GEORG LAUE . SCHELLINGSTRASSE 56 . D - 80799 MÜNCHEN
TELEFON . 0049-(0)89-27818555 . TELEFAX . 0049-(0)89-27818556
kunstkammer@kunstkammer.com . www.kunstkammer.com

INHALT . CONTENT

PRUNKBESTECKE AUS RENAISSANCE UND BAROCK. HÖFISCHE TISCHSITTEN IM SPIEGEL DER FÜRSTLICHEN KUNST- UND WUNDERKAMMER

Virginie Spenlé



(Abb. 11) KUNSTKAMMERREGAL MIT BESTECK

GEORG HINZ (1630-1688) . HAMBURG . UM 1665 . ÖL AUF LEINWAND

HÖHE 81 CM, BREITE 60 CM . KUNSTKAMMER GEORG LAUE, MÜNCHEN

KUNSTKAMMER SHELF WITH CUTLERY . GEORG HINZ (1630-1688) . HAMBURG . CA 1665 . OIL ON CANVAS

HEIGHT 81 CM, WIDTH 60 CM . KUNSTKAMMER GEORG LAUE, MÜNCHEN

Der Hamburger Maler Georg Hinz (1630-1688) war auf die Darstellung von Stilleben spezialisiert und malte mit Vorliebe kostbare Kunstkammerobjekte: Elfenbeinhumpen, Nautiluspokale, Prunkschatullen oder auch Korallenschnitzereien. In einem seiner um 1665 entstandenen Gemälde zeigt er neben diesen traditionellen Kostbarkeiten auch Bestecke (Abb. 11): Am Fuße eines geschnitzten Elfenbeinpokals liegen ein Messer und eine Gabel mit Edelsteingriffen, während oben rechts auf dem Regal ein Bestecksatz aus feuervergoldetem Silber zu sehen ist.[1] Bei Letzterem handelt es sich eindeutig um ein Gebrauchsobjekt ähnlich den Mundzeugen, die in Augsburg in dieser Zeit hergestellt und deren Etuis häufig mit den Initialen des Besitzers geprägt wurden (Abb. 12). Seit dem 16. Jahrhundert trug der Edelmann sein Eßbesteck bei sich, im Köcher am Gurt oder in einem Etui in der Tasche. Damit speiste er am eigenen wie am fremden Tisch. Gerade weil es an der Tafel eingesetzt wurde, war das Eßbesteck Gegenstand künstlerischer Bemühungen. Denn an der Tafel zeichnete sich durch Sitzordnung, durch Tischzeremoniell und auch durch Eßgeräte jene strenge soziale Hierarchie ab, auf der die Ordnung der höfischen Gesellschaft ruhte. Kostbaren Löffeln, Messern und Gabeln kam daher eine besondere Stellung als Mittel sozialer Distinktion zu. Das Gemälde von Georg Hinz zeigt allerdings, daß sie weit mehr als nur repräsentative Gebrauchsgegenstände waren: Sie galten in gleicher Weise als wertvolle Sammlungsobjekte wie Elfenbeinpokale, seltene Naturalien und Preziosen.

(Abb. 12) HÖFISCHES REISEBESTECK IM LEDERETUI

MICHAEL HAFNER . AUGSBURG . 1689-1692 . SILBER FEUERVERGOLDET UND TEILWEISE GRAVIERT, EISEN; ETUI: LEDER GOLDGEPRÄGT . LÄNGE DES ETUIS 22 CM . KUNSTKAMMER GEORG LAUE, MÜNCHEN

COURT TRAVELLING CUTLERY IN LEATHER CASE . MICHAEL HAFNER . AUGSBURG . 1689-1692

FIRE-GILT AND PARTLY ENGRAVED SILVER, STEEL; CASE: GOLD-TOOLED LEATHER . LENGTH OF CASE 22 CM

KUNSTKAMMER GEORG LAUE, MUNICH

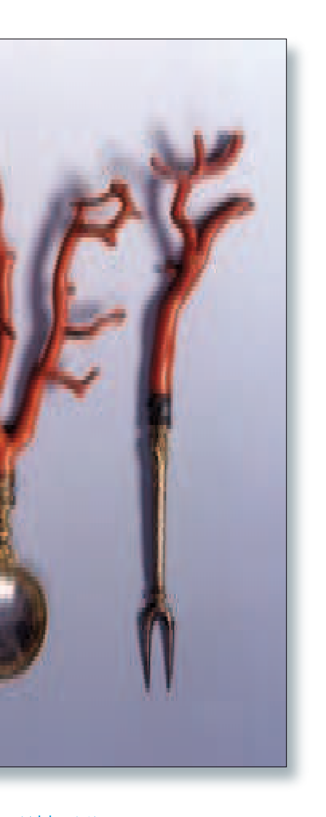




(Abb. 13) RENAISSANCE-MUSCHELLÖFFEL

SÜDDEUTSCH . UM 1600 . STACHELAUSTER, TIGERSCHNECKE, SILBER FEUERVERGOLDET UND GRAVIERT . LÄNGE 12 CM . KUNSTKAMMER GEORG LAUE, MÜNCHEN

RENAISSANCE SHELL SPOON . SOUTH GERMAN . CA 1600 . SPINY OYSTER, COWRIE SHELL, FIRE-GILT AND ENGRAVED SILVER . LENGTH 12 CM . KUNSTKAMMER GEORG LAUE, MUNICH



(Abb. 14) KORALLENBESTECK AUS DER DRESDNER KUNSTKAMMER

ITALIENISCH, WOHL GENUA . UM 1580 . KORALLE, STAHL, SILBER FEUERVERGOLDET, TÜRKISE

LÄNGE DES MESSERS 32 CM . LÄNGE DER GABEL 29 CM

LÄNGE DES LÖFFELS 27 CM

DRESDEN, GRÜNES GEWÖLBE, INV. NR. III 147 E, F, D

CORAL CUTLERY FROM THE DRESDEN KUNSTKAMMER

ITALIAN, PROBABLY GENOA . CA 1580

CORAL, STEEL, FIRE-GILT SILVER, TURQUOISE STONE

LENGTH OF KNIFE 32 CM . LENGTH OF FORK 29 CM

LENGTH OF SPOON 27 CM

DRESDEN, GRÜNES GEWÖLBE, INV. NO. III 147 E, F, D

In der traditionellen Kunst- und Wunderkammer waren die *Naturalia* zusammen mit den *Artificialia* ausgestellt, so daß ein Abbild des Kosmos im Sammlungsraum entstand. Durch die bewußte Gegenüberstellung von Erzeugnissen der göttlichen und der menschlichen Schöpfungskraft konnte die Stellung und das Wirken des Menschen im Universum veranschaulicht werden. Zu den *Artificialia* zählten alle Gegenstände, die von der Kunstfertigkeit des Menschen zeugten, das heißt nicht nur Gemälde und Skulpturen, sondern auch wissenschaftliche Instrumente, Werkzeuge, Gläser, Goldschmiedearbeiten, kostbare Trinkgefäße – und eben auch Prunkbestecke. Diese bestanden meistens aus edlen Materialien wie Koralle, Achat, Serpentin, Elfenbein, Bernstein, Glas oder gar Muschelschalen. Die Inventare der bedeutendsten Kunst- und Wunderkammern des 16. und 17. Jahrhunderts führen eine große Anzahl kostbarer Messer, Gabeln und Löffel auf, so zum Beispiel das Inventar der sächsisch-kurfürstlichen Kunstkammer in Dresden, das im Jahre 1640 aufgestellt wurde. Darin wird eine „Tresur“ erwähnt, in der „allerleÿ Trinckgeschirr, auch Meßer, Löffel vnd gabeln von Perlmutter Schnecken, in vergüld silber gefast“, aufbewahrt wurden.[2] In demselben Schrank waren auch Muschelbestecke zu finden, darunter „24 Löffel von sprenglichten Meerschnecken [Tigerschnecke] in silber eingefastet vnd vergüldet, die Stühle daran krumb welche oben von anderer orth Schnecken seind“ (Abb. 13).[3] Im Inventar der Dresdner Kunstkammer sind weiterhin Korallen-Bestecke verzeichnet: unter anderem ein Ensemble von 20 Messern, neun Gabeln und neun Löffeln, deren Griffe aus Korallenzweigen mit feuervergoldetem Silber und Türkisen montiert sind (Abb. 14).[4] Ob das Korallenbesteck je zum Essen benutzt wurde, kann man angesichts der fragilen und unförmigen Griffe bezweifeln, aber interessanterweise betonte der Kunstkämmerer beim Inventarisieren der Sammlung den schlechten Erhaltungszustand dieser Objekte: „Beÿ dem Meßern gabeln und löffeln mangelt an ieglicher sorte ein Türcks vnd in die Meßer hat sich der Rost seher eingefreßen, seind auch sonst die Corallenn Zincken sehr schadhafftig“.[5] War das Dresdner Korallenbesteck deswegen beschädigt, weil es gelegentlich an der fürstlichen Tafel zum Einsatz kam? Als Eßgerät eignet es sich wohl kaum, aber möglicherweise wurde es in einem anderen Zusammenhang genutzt und zwar vor Beginn der Mahlzeit für die Giftprobe.

Die Giftprobe war seit dem Mittelalter bis ins 18. Jahrhundert hinein ein



(Abb. 15) **HÖFISCHES VORLEGEMESSER**

ITALIENISCH ODER FRANZÖSISCH . UM 1580 . NUSS, MESSING MIT RESTEN VON FEUERVERGOLDUNG, EISEN GEÄTZT UND FEUERVERGOLDET . LÄNGE 44 CM . KUNSTKAMMER GEORG LAUE, MÜNCHEN

COURT SERVING KNIFE . ITALIAN OR FRENCH . CA 1580 . NUT, BRASS WITH TRACES OF FIRE-GILDING; ETCHED AND FIRE-GILT STEEL . LENGTH 44 CM . KUNSTKAMMER GEORG LAUE, MUNICH

(Abb. 16) **SPÄTGOTISCHES KREDENZ-MESSER**

SACHSEN, WOHL ZÖBLITZ . UM 1500 . GRÜNLICHER GRANATSERPENTIN, SILBER, EISEN LÄNGE 31 CM . KUNSTKAMMER GEORG LAUE, MÜNCHEN

LATE GOTHIC SERVING KNIFE . SAXONY, PROBABLY ZÖBLITZ . CA 1500 . GREENISH GARNET AND SERPENTINE, SILVER, STEEL . LENGTH 31 CM . KUNSTKAMMER GEORG LAUE, MUNICH

wesentlicher Bestandteil der höfischen Tischkultur. Die Angst vor Vergiftungen war allgegenwärtig, deshalb mußte der Mundschenk oder der Tranchiermeister die Speisen vorkosten oder mit einer giftanzeigenden Substanz berühren. Korallen fanden ihren festen Platz an der fürstlichen Tafel, denn seit dem Mittelalter waren sie wegen ihrer heilenden und giftabwehrenden Kräfte geschätzt. Davon zeugt heute noch der Korallenbaum mit fossilen Haifischzähnen aus der Schatzkammer des Deutschen Ordens in Wien, eine sogenannte „Natterzungenkredenz", die an der Hoftafel dem Hochmeister zugleich als Salzgefäß und Giftanzeiger diente.[6] Der Vorkoster bediente sich während der Giftprobe verschiedener Tafelgeräte, die auf der Kredenz (einem mehrstufigen Aufbau neben dem Tisch) aufgestellt waren.[7] Man kann vermuten, daß der Tranchiermeister (der ohnehin ein Vorschneidebesteck im Köcher bei sich trug) gelegentlich Messer oder Gabeln mit Griffen aus Koralle, Serpentin, Horn oder Nuß (Abb. 15) nutzte, um die Speisen auf Gift zu prüfen. Diese Materialien, die vor Vergiftungen schützen sollten, galten als besonders selten und wertvoll. Deswegen waren die Tafelgeräte auf der Kredenz – Kokosnußpokale, Rhinozeroshornschalen und eben Bestecke aus Serpentin (Abb. 16) oder Koralle (Abb. 17) – nicht nur prunkvolle Nutzgegenstände, sondern auch Sammlungsobjekte und gehörten meistens zum Bestand der Kunstkammer.

(Abb. 17) **KORALLEN-RENAISSANCEBESTECK**

VENEZIANISCH-DALMATINISCH . UM 1600 . KORALLE, MESSING, NIELLO, SILBER GRAVIERT UND VERGOLDET, EISEN MIT GOLDTAUSCHIERUNG . LÄNGE DES MESSERS 20,5 CM, LÄNGE DER GABEL 21 CM . KUNSTKAMMER GEORG LAUE, MÜNCHEN

CORAL RENAISSANCE CUTLERY . VENITIAN-DALMATIAN . CA 1600 . CORAL, BRASS, NIELLO, ENGRAVED AND GILT SILVER, STEEL WITH GOLD INLAY . LENGTH OF KNIFE 20.5 CM, LENGTH OF FORK 21 CM . KUNSTKAMMER GEORG LAUE, MUNICH



(Abb. 18) HOCHZEITSBESTECK IM KÖCHER

HOLLAND . UM 1600 . SILBER GRAVIERT, EISEN; KÖCHER: HOLZKERN, ROCHENHAUT

KLINGENMARKE . LÄNGE DES KÖCHERS 20 CM . KUNSTKAMMER GEORG LAUE, MÜNCHEN

WEDDING CUTLERY IN SHEATH . HOLLAND . CA 1600 . ENGRAVED SILVER; STEEL;

SHEATH: WOOD CORE, SHAGREEN . BLADE MARK . LENGTH OF SHEATH 20 CM

KUNSTKAMMER GEORG LAUE, MUNICH



(Abb. 19) HÖFISCHES BESTECK MIT HUCKEPACKGRUPPE VON PUTTEN

JOHANN GEORG KERN (1622-1698) . SCHWÄBISCH-HALL . UM 1670

BUCHSBAUM, EISEN . LÄNGE DES MESSERS 20 CM, LÄNGE DER GABEL 17,5 CM

KUNSTKAMMER GEORG LAUE, MÜNCHEN

COURT CUTLERY WITH PIGGYBACK PUTTI . JOHANN GEORG KERN (1622-1698)

SCHWÄBISCH-HALL . CA 1670 . BOXWOOD, STEEL . LENGTH OF KNIFE 20 CM,

LENGTH OF FORK 17.5 CM . KUNSTKAMMER GEORG LAUE, MUNICH

Unabhängig von ihrem Materialwert galten auch jene Bestecke als Sammlungsobjekte, die sich durch künstlerischen Aufwand besonders auszeichneten. In diesem Zusammenhang muß man festhalten, daß die Herstellung von Prunkbestecken in der Frühen Neuzeit die Mitarbeit verschiedener Handwerker bzw. Künstler voraussetzte. Berühmte Kupferstecher wie Heinrich Aldegrever, Albrecht Dürer, Crispin de Passe d.Ä. oder noch Johann Theodor de Bry (Abb. 18) lieferten Entwürfe, welche die „Heftemacher“ als Vorlage für die Herstellung aufwendiger Griffe nutzten.[8] Nicht selten waren bei der Gestaltung der Hefte Bildhauer am Werk (Abb. 19): Es ist beispielsweise überliefert, daß Johann Georg Kern um 1666 verschiedene Elfenbeinkunstwerke in die Kunstkammer Hohenlohe lieferte, darunter wohl auch ein Puttenbesteck mit vollplastischen Griffen.[9] Zu der Arbeit des „Heftemachers“ kamen die des Klingenschmiedes und des „Messerers“, der die Heften und Klingen zum Besteck montierte.[10] Bestecke galten zu Recht als besonders hochwertige handwerkliche Erzeugnisse, die in einer enzyklopädischen Sammlung das schöpferische Potential des Menschen veranschaulichten, genauso wie Gemälde, Skulpturen, gedrechselte Pokale oder wissenschaftliche Instrumente. Die Aufwertung von Bestecken in der Kunst- und Wunderkammer hing jedoch weniger von ihrem materiellen oder künstlerischen Wert als vielmehr von ihrer symbolischen Aussagekraft ab. Was aber sagten Bestecke über den Sammler aus, der sie in seiner Kunstkammer ausstellte? Um diese Frage zu beantworten, muß man sich näher mit dem Gebrauch von Bestecken am Hof und insbesondere mit der Sitte der öffentlichen Tafel auseinandersetzen.

Als öffentliche Tafel bezeichnete man die Mahlzeit, die der Regent zu bestimmten Anlässen (etwa bei Krönungen, Vertragsabschlüssen oder Staatsbesuchen) und unter Einhaltung eines feststehenden Tischzeremoniells vor der stehenden Öffentlichkeit einnahm. Zahlreiche Untersuchungen zur höfischen Tischkultur haben gezeigt, daß die öffentliche Tafel ein Akt non verbaler Kommunikation war, der die Vorrangstellung des Regenten zu seinen Untertanen und im Fürstenkolleg durch den kodierten Ablauf des Tischzeremoniells veranschaulichte.[11] Zu diesem Anlaß zeigte sich die innen- und außenpolitische Ordnung in lebendigen Bildern.

(Abb. 20) FUGGERSCHES VORSCHNEIDEBESTECK IM FUTTERAL

WOHL MELCHIOR DIEFFENSTETTER (ERWÄHNT 1497-1556) . MÜNCHEN . UM 1540 . MESSING, BEIN, SANDELHOLZ, STAHL; FUTTERAL: LEDER

LÄNGE DER ZWEI VORLEGEMESSER 45,5 UND 46 CM, LÄNGE DES GROSSEN VORSCHNEIDEMESSERS 34,5 CM, LÄNGE DES KLEINEN VORSCHNEIDEMESSERS 25,7 CM, LÄNGE DER VORSCHNEIDEGABEL 27,8 CM, LÄNGE DES KÖCHERS (DECKEL ABHANDEN) 43 CM . DEUTSCHES KLINGENMUSEUM SOLINGEN, INV. NR. 2009.B.022

CARVING AND SERVING SET IN SHEATH OWNED BY THE FUGGER FAMILY . PROBABLY MELCHIOR DIEFFENSTETTER (MENTIONED 1497-1556) . MUNICH . CA 1540

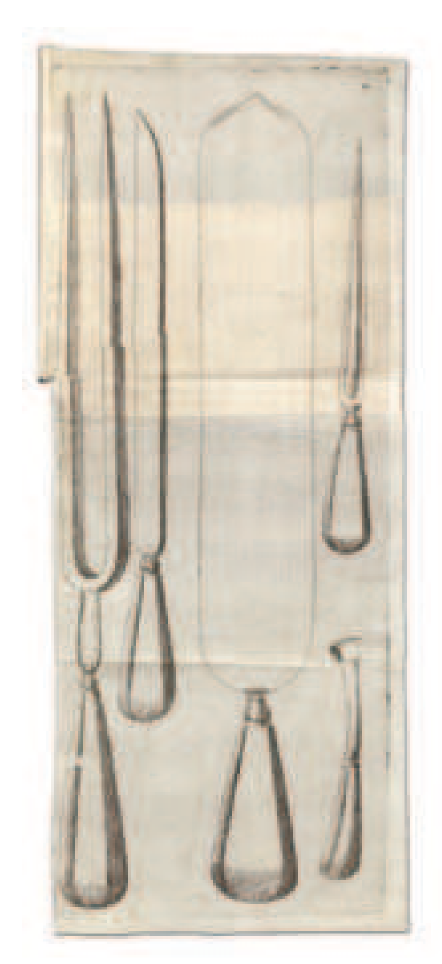
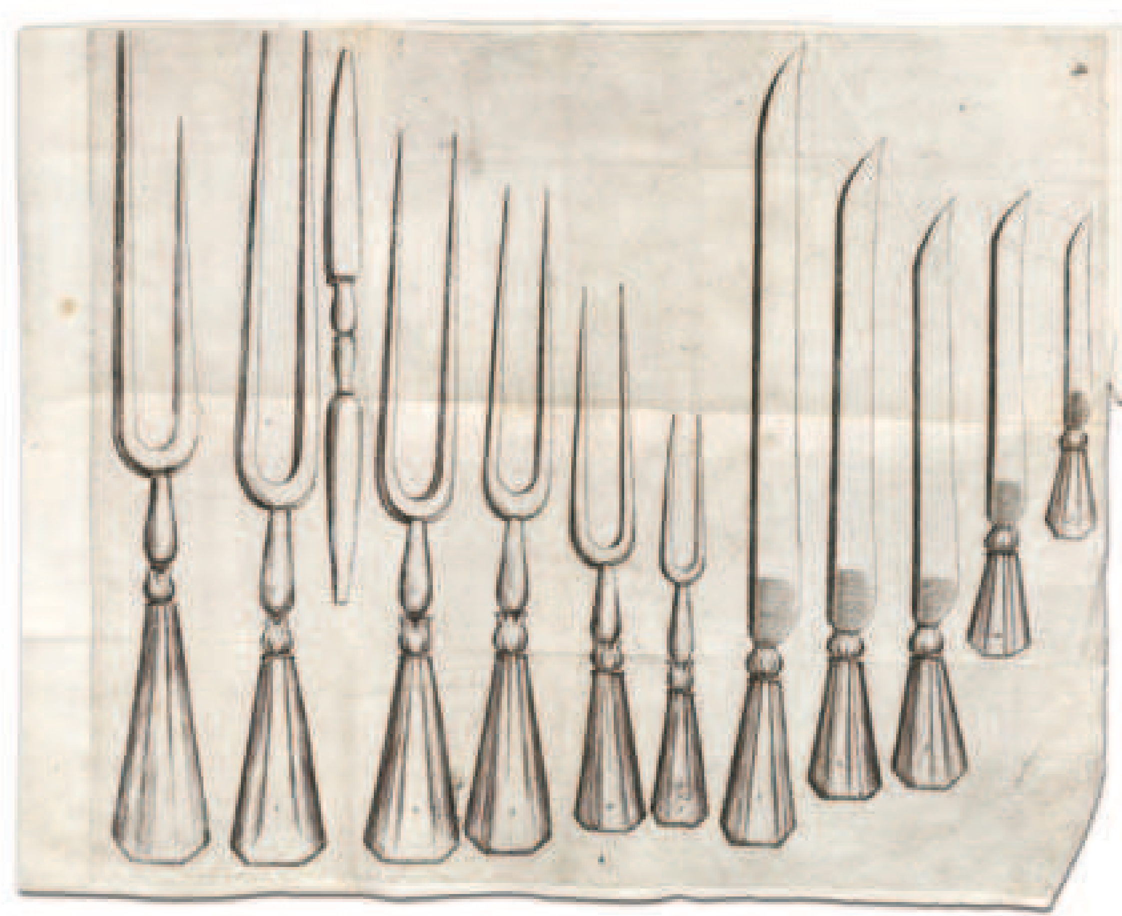
BRASS, BONE, SANDALWOOD, STEEL; SHEATH: LEATHER . LENGTH OF THE TWO SERVING KNIVES 45.5 AND 46 CM, LENGTH OF THE LARGE CARVING KNIFE 34.5 CM, LENGTH OF THE SMALL CARVING KNIFE 25.7 CM, LENGTH OF THE CARVING FORK 27.8 CM, LENGTH OF SHEATH (TOP MISSING) 43 CM

DEUTSCHES KLINGENMUSEUM SOLINGEN, INV. NO. 2009.B.022



Dabei nahm das Tafelzeremoniell fast religiöse Züge an: An der Hoftafel wurde dem Fürst wie Gott in der Kirche Reverenz erwiesen. Die kostbaren Tafelgeräte, die hierbei zum Einsatz kamen und zu denen auch Bestecke (insbesondere Tranchier- und Vorlegebestecke) zählten, erhielten eine nahezu kultische Bedeutung. Die aufwartenden Adligen näherten sich ihnen mit einer Verbeugung oder einem ehrfurchtsvollem Kuß.[12] Noch unter Ludwig XIV. mußte sich jeder Gast im Vorbeigehen vor dem Tafelschiff mit dem Mundzeug des Königs im Vorraum zum Speisesaal verbeugen.[13] Man verhielt sich also zu den Tafelgeräten, als seien sie der Fürst in Person. Genauso verstand es der Zeitgenosse: Die Majestät des Regenten wohnte sozusagen den Objekten inne, die seiner Repräsentation dienten.[14] Das Besteck des Fürsten galt somit als Inkarnation seiner Macht.

Das Tischzeremoniell trug erheblich zur semantischen Aufladung von Prunkbestecken als Anzeiger fürstlicher Macht bei. Besonders wichtig war in dieser Hinsicht die Zeremonie des Vorschneidens (auch Tranchieren genannt) und Vorlegens (oft auch als Kredenzen bezeichnet). Der Tranchiermeister mußte jede an den Tisch angetragene Speise fachgerecht zerlegen und dem Herrscher die zurechtgeschnittenen Portionen präsentieren. Dafür stand ihm ein Satz von Gabeln und Messern zur Verfügung, die er im 16. Jahrhundert am Köcher bei sich trug (Abb. 20), jedoch im 17. Jahrhundert auf dem Tisch bereitlegte. Dieser

(Abb. 21) DIE IDEALE BESTECKGARNITUR DES TRANCHIERMEISTERS LAUT MATTHIAS GIEGHERS „TRINCIANTE“ VON 1639 . IN: GIEGHER 1639, UNPAGINIERT

THE IDEAL CARVING SET FOR THE MASTER CARVER . ACCORDING TO MATTHIAS GIEGHER'S 'TRINCIANTE (1639) . IN: GIEGHER 1639, NO PAGINATION

Bestecksatz bestand mindestens aus einer langen Gabel und einem ebenso langen, spitzen Messer zum Vorschneiden (Abb. 23) sowie einem breiten Messer mit abgerundeter Spitze und ohne Schneidefläche zum Vorlegen (Abb. 15). Vom Ende des 16. Jahrhunderts bis zur Mitte des 17. Jahrhunderts umfaßte das Vorschneide- und Vorlegebesteck eine immer größere Garnitur von Messern und Gabeln, die um 1650 häufig mehr als zehn Stücke zählte (Abb. 21). All diese Messer und Gabeln zeichneten sich durch edle Materialien und aufwendige Bearbeitung aus, denn sie wurden dem Fürsten unmittelbar vor Augen geführt (Abb. 22 & 23). Sie selbst waren aber Werkzeuge einer höheren Kunst, nämlich der Kunst des Tranchierens.

Wie ernst das Tranchieren und Vorlegen am Hof genommen wurde, zeigt die große Anzahl von „Tranchierbüchern“, die von dem Ende des 16. bis zur Mitte des 17. Jahrhunderts erschienen (Abb. 24). Diese Schriften erläutern ausführlich die verschiedenen Techniken des Tranchierens und betonen, daß es sich beim Tranchieren um eine richtige Kunst handele, die erlernt werden müsse – meistens in Italien „mit grossen spesen und unkosten“.[15] So empfahl Giacomo Procacci

(Abb. 22) **BERNSTEIN-TRANCHIER UND -VORLEGEBESTECK AUS DER DRESDNER KUNSTKAMMER**

KÖNIGSBERG . UM 1600 . BERNSTEIN, ELFENBEIN, DAMASTSTAHL MIT GOLDTAUSCHIERTEN ÄTZGRAVUREN, EISEN

DRESDEN, GRÜNES GEWÖLBE, INV. NR. III 87, 2; INV. NR. III 88 EE, 2; INV. NR. III 88 DD, 2; INV. NR. III 88 FF, 2, 4, 5

AMBER CARVING AND SERVING SET FROM THE DRESDEN KUNSTKAMMER . KÖNIGSBERG . CA 1600

AMBER, IVORY, DAMASCENED STEEL WITH GOLD-INLAID ETCHING, STEEL . DRESDEN, GRÜNES GEWÖLBE,

INV. NO. III 87, 2; INV. NO. III 88 EE, 2; INV. NO. III 88 DD, 2; INV. NO. III 88 FF, 2, 4, 5





(Abb. 23) **BERNSTEIN-TRANCHIERBESTECK**

KÖNIGSBERG . UM 1580 . BERNSTEIN, ELFENBEIN ZUM TEIL GRÜN GEFÄRBT,

MESSING, EISEN GEÄTZT UND FEUERVERGOLDET . LÄNGE DES MESSERS 26 CM,

LÄNGE DER GABEL 34 CM . KUNSTKAMMER GEORG LAUE, MÜNCHEN

AMBER CARVING SET . KÖNIGSBERG . CA 1580 . AMBER, PARTLY STAINED

GREEN IVORY, BRASS, ETCHED AND FIRE-GILT STEEL . LENGTH OF KNIFE 26 CM,

LENGTH OF FORK 34 CM . KUNSTKAMMER GEORG LAUE, MUNICH





(Abb. 24)

FRONTISPIZ VON GIACOMO PROCACCIS „TRINCIER ODER VORLEG-BUCH“ VON 1620

IN: PROCACCI 1620

FRONTISPIECE FROM GIACOMO PROCACCI'S 'TRINCIER ODER VORLEG-BUCH' (1620)

IN: PROCACCI 1620

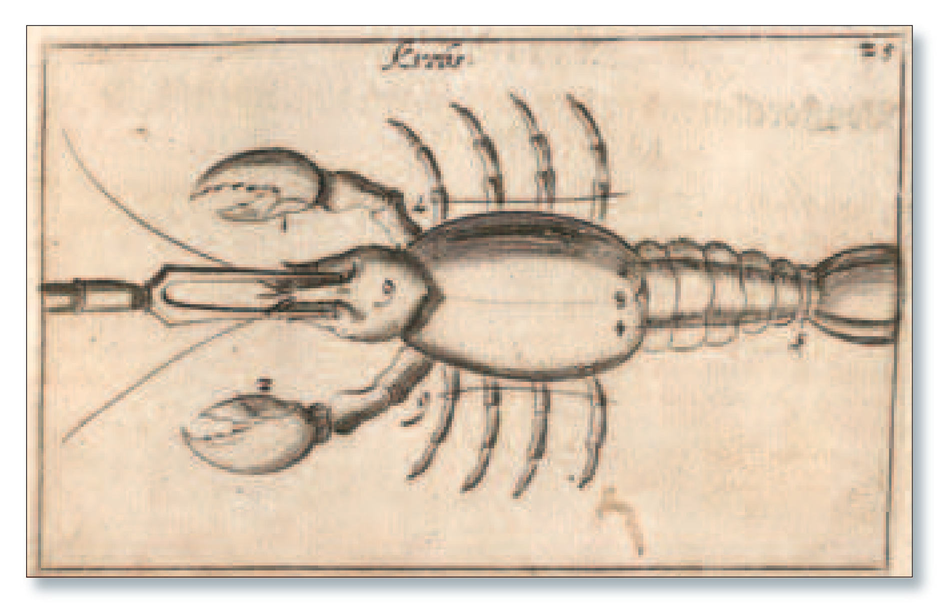


(Abb. 25)

EDELMANN BEIM TRANCHIEREN „IN ARIA“. IN: HARSDÖRFFER 1642, UNNUMMERIERTE TAFEL

A NOBLEMAN CARVING 'IN ARIA'. IN: HARSDÖRFFER 1642, PLATE WITHOUT NUMBERING

1620 dem angehenden Tranchierer, das fachgerechte Vorschneiden erst an zerlegbaren Holzmodellen zu üben, die Spanferkel, Hühner und weitere Fleischspeisen plastisch abbilden. Diese Modelle, neun an der Zahl und jeweils in 11 Teile zerlegbar, könne er von einem Drechsler anfertigen lassen. Sie seien in jedem Falle unentbehrlich, um die im Buch beschriebenen Schneidtechniken zu erlernen.[16] Besonders schwierig und daher ausgesprochen angesehen war die Technik des Schneidens „in aria“, d.h. in der Luft: Der Vorschneider mußte das Gericht auf der langen Tranchiergabel aufspießen, hochhalten und zerlegen (Abb. 25). In der Luft ließ sich allerlei vorschneiden, vom Spanferkelkopf über das Geflügel bis hin zum Krebs (Abb. 26). Als primäre Eigenschaften des Tranchiermeisters galten Selbstsicherheit und Geschicklichkeit: Er sollte „zusehen, daß er unerschrocken sey, damit er durch Zittern des Leibes und Hände nicht Unehre einlege“.[17] Doch auch für den „unerschrockenen“ Tranchierer stellte das Tischzeremoniell eine Herausforderung dar. Dabei war das Tranchieren verschiedenster Speisen in der Luft nicht die einzige Schwierigkeit. Der Tranchiermeister mußte zusätzlich ein Ensemble von eleganten Bewegungen meistern, die er vor dem Tranchieren jeder einzelnen Speise ausführte. Procacci beschreibt diese Art Vorzeremoniell folgendermaßen: Der Tranchiermeister gehe zu dem Tisch, nehme dort das beste Tranchiermesser in die rechte Hand und halte es senkrecht vor sich. Er schließe zunächst die geballte Faust in seine linke Hand ein, um nach dem Einhalten einer kurzen Pause beide Hände auseinanderzunehmen, die Arme links und rechts des Körpers in gehobener Haltung zu positionieren und schließlich den linken Arm zu senken, um die Tranchiergabel in die Hand zu nehmen. Gabel und Messer kreuze er dann so, daß die linke Hand auf der rechten ruhe. Nach einer Pause gehe er zum Aufgabeln der Speise und dann zum Tranchieren über. Das ganze sei in einem getragenen Stil auszuführen und wichtiger noch „mit schönem gerade Leibes und freundlichen angesicht“.[18] Auch die Art und Weise, wie der Tranchierer sein Messer beim Vorschneiden hielt, sollte von dessen Geschicklichkeit und



(Abb. 26) DAS TRANCHIEREN EINES FLUSSKREBSES NACH ANLEITUNG VON GEORG PHILIPP HARSDÖRFFERS „NEUES TRINCIRBÜCHLEIN“ VON 1642

IN: HARSDÖRFFER 1642, UNNUMMERIERTE TAFEL

CARVING A RIVERINE CRAB ACCORDING TO INSTRUCTIONS IN GEORG PHILIPP HARSDÖRFFER'S 'NEUES TRINCIRBÜCHLEIN' (1642)

IN: HARSDÖRFFER 1642, PLATE WITHOUT NUMBERING



(Abb. 27) WIE DER TRANCHIERMEISTER DAS TRANCHIERMESSER ANFASSEN SOLL NACH ANLEITUNG VON GIACOMO PROCACCIS „TRINCIER ODER VORLEG-BUCH“ VON 1620 . IN: PROCACCI 1620, TAF. 3

HOW A MASTER CARVER IS TO HOLD HIS CARVING KNIFE ACCORDING TO INSTRUCTIONS IN GIACOMO PROCACCI'S 'TRINCIER ODER VORLEG-BUCH' (1620)

IN: PROCACCI 1620, PL. 3

Eleganz zeugen: Das Messer sei mit drei Fingern anzufassen, wobei Daumen und Zeigefinger die Klinge in einer Zange hielten und die zwei letzten Finger elegant hochgehalten wurden (Abb. 27).[19]

Das Zeremoniell des Vorschneidens trug eine Charaktereigenschaft eindrücklich zur Schau, die allgemein den Höfling auszeichnete: die Körperbeherrschung. Im Unterschied zu dem rohen und ungehobelten Verhalten des gemeinen Mannes galt Körperbeherrschung seit dem 16. Jahrhundert als wesentliches Merkmal des Adligen. Vom Höfling wurde erwartet, daß er an der Hoftafel geschickt agiere,



(Abb. 28)

KAISER MAXIMILIAN I. INSTRUIERT SEINEN TRANCHIERER UND SEINEN MUNDSCHENK

KUPFERSTICH VON HANS BURGMAIER . IN: WEISS KUNIG 1775, TAF. 23

EMPEROR MAXIMILIAN I INSTRUCTING HIS CARVER AND HIS CUPBEARER . ENGRAVING BY HANS BURGMAIER . IN: WEISS KUNIG 1775, PL. 23

daß er sich im Allgemeinen mit Eleganz, Anmut und Besonnenheit bewege und daß er sogar in anspruchsvollen Ballettaufführungen auftrete (Ludwig XIV. war als besonders guter Tänzer bekannt und bewundert). Wie das Tanzen zeugte das Vorschneiden von jener extremen Körperbeherrschung, die am Hof als wirkungsvolles Mittel zur sozialen Abgrenzung geübt wurde.

Es reicht aber für den Tranchiermeister nicht, die Geschicklichkeit und Eleganz des Höflings zu besitzen. Diesbezüglich erklärte Georg Philipp Harsdörffer in seinem Tranchierbuch von 1642: „Weil deß Trincianten Ampt / an Fürstlichen Höfen nicht das geringste / sondern unter den fürnehmsten gerechnet wird / soll derselbe entweder vom Adel / oder sonsten gutes Herkommens / gerades und wolproportionirtes Leibes / guter gerade Armen / und leichter Hände seyn.“ [20]

Das Servieren am fürstlichen Tisch war kein rangniederer Dienst – im Gegenteil (Abb. 28). Es war eine Auszeichnung. Bezeichnend dafür sind die Krönungsbankette, die jede Kaiserwahl in Frankfurt besiegelten. Die Hofämter an der kaiserlichen Tafel übernahmen zu diesem Anlaß die Kurfürsten selbst.[21]

Das Tranchieren galt als eine edle Tätigkeit, die jeder Aristokrat zu beherrschen habe, um seinem sozialen Status gerecht zu werden. Dieses Gebot hatte auch im späten 18. Jahrhundert seine Gültigkeit nicht verloren: „An der Tafel mit Eleganz aufzuwarten, ist eine der Anforderungen an den Edelmann; und das gekonnte Tranchieren, so nichtig es auch erscheint, bewährt sich mehrmals täglich, wohingegen ein schlechtes Beherrschen dessen uns nicht nur in Verlegenheit bringt, sondern uns auch den anderen unangenehm und lächerlich erscheinen läßt.“ [22] John Trasler, der diese Worte von Lord Chesterfield in seinem „Honours of the Table“ betiteltem Buch von 1788 überlieferte, fügte hinzu:

„Es ist immer peinlich, wenn einer, statt das Hühnchen vornehm zu schneiden, eine halbe Stunde auf einem Knochen hackt, sich fettig macht und die Gesellschaft mit Sauce bespritzt.“ [23] Demnach mußte jeder, der als Aristokrat gelten wollte, das Tranchieren mit natürlicher Leichtigkeit beherrschen, denn wie gute Manieren zeugte dieses Handwerk von der Raffinesse und Eleganz, die der Adel als Zeichen seines sozialen Vorranges zu Tage legte. Vor diesem Hintergrund wird deutlich, warum Tranchier- und Vorlegebestecke aufwendig und kostbar sein mußten (Abb. 23): nicht nur weil sie dem Herrscher direkt vor Augen geführt wurden, sondern auch weil sie das Ansehen und die gesellschaftlichen Stellung des Nutzers bezeugten, des Tranchierers nämlich, der nicht selten dem Hochadel und manchmal sogar dem Fürstenstand angehörte.

Wenden wir uns nun dem eigentlichen Eßbesteck und seiner Bedeutung in höfischen Kreisen zu. Ein Besteck – und insbesondere eine Gabel – beim Essen zu nutzen, war im 16. und 17. Jahrhundert bei weitem keine Selbstverständlichkeit. Löffel und Messer hatten schon lange ihren Platz am Tisch,[24] aber die Gabel, die erst nur zum Verzehr süßer Speisen genutzt wurde, blieb lange ein exotisches Eßgerät, das zunächst nur an der Hoftafel Gebrauch fand.[25] Im Gegensatz zum gemeinen Mann faßte der Edelmann die Speise nicht mit der Hand an, sondern spießte sie auf seine Gabel auf, um sie zum Munde zu führen (Abb. 29). Die Gabel wurde nicht zufällig an den italienischen Höfen der Frührenaissance eingeführt. Dort wurden auch die aristokratischen Verhaltensnormen geprägt, die Castiglione zu Beginn des 16. Jahrhunderts in seinem Traktat „Il Cortegiano“ verschriftlichte. Castiglione äußerte sich zwar nicht über höfische Tischsitten, er beschrieb aber natürliche Anmut und Eleganz in körperlicher wie geistiger Hinsicht als eine der wichtigsten Eigenschaften des vollkommenen Höflings.[26] Soziale Distinktion erlangte der Höfling durch das Beherrschen von körperlichen und emotionalen Ausbrüchen. Mit seinem „beherrschten“ Auftreten bestätigte und verstärkte er seine gesellschaftliche Vorrangposition.[27] Verfeinerten Tischsitten kam innerhalb dieses Regelwerkes ein hoher Stellenwert zu, und die Gabel wird zu Recht als Inkarnation des höfischen Verhaltens- und Affektstandards angesehen.[28] Demzufolge ist das Essen mit Besteck und insbesondere mit Gabel als Instrument der Macht zu bewerten oder zumindest als sichtbar gewordenes Zeichen sozialer Vorrangstellung.



(Abb. 29)

HÖFISCHES JASPISBESTECK

SÜDDEUTSCH . UM 1600 . BLUTJASPIS (HELIOTROP), SILBER FEUERVERGOLDET, EISEN . LÄNGE DES MESSERS 24 CM LÄNGE DER GABEL 18 CM, LÄNGE DES LÖFFELS 19 CM KUNSTKAMMER GEORG LAUE, MÜNCHEN

BLOODSTONE COURT CUTLERY . SOUTH GERMAN . CA 1600 BLOODSTONE (HELIOTROPE), FIRE-GILT SILVER, STEEL LENGTH OF KNIFE 24 CM, LENGTH OF FORK 18 CM, LENGTH OF SPOON 19 CM . KUNSTKAMMER GEORG LAUE, MUNICH

Was sich in adligen Kreisen als würdiges Verhalten zur Veranschaulichung des eigenen Standes durchsetzte, wurde bald vom Bürgertum rezipiert und nachgeahmt, so daß der Gebrauch der Gabel gegen Ende des 16. Jahrhunderts in den obersten gesellschaftlichen Schichten verbreitet war – zumindest in Italien, denn die Tischsitten waren damals in Europa nicht überall gleich. „Die Deutschen benutzen eher Löffel, um ihre Suppe und alles Flüssige zu essen, und die Italiener eher Gabeln“, berichtete der französische Schriftsteller C. Calviac im Jahre 1560, „und die Franzosen benutzen beides je nach dem, was ihnen gut dünkt und zur Verfügung steht. Die Italiener müssen nicht unbedingt ein Messer pro Person haben. Aber bei den Deutschen wird dies besonders empfohlen, denn es verdrießt sie sehr, wenn man ihnen das Messer wegnimmt oder sich dieses von ihnen erbittet. In Frankreich ist es umgekehrt: Ein ganzer Tisch wird gemeinsam zwei oder drei Messer nutzen, ohne daß es Schwierigkeiten bereitet, von jemandem anderen das Messer zu erbitten, zu nehmen oder auszuleihen.“ [29] Auch der Engländer Thomas Coryat of Odcombe beschrieb in seinem 1611 erschienenen Reisebericht das Essen mit der Gabel als speziell italienische Sitte: Entgegen der englischen Gewohnheiten nutze jeder Speisende in Italien eine Gabel, und es gelte als Ungehörigkeit und gar als Beleidigung gegenüber der Tafelgesellschaft, mit den Händen in die gemeinsame Schüssel zu langen.[30] Gegen Ende des 17. Jahrhunderts sollte dies in ganz Europa zum Standard werden. Leicht kritisch beleuchtete ein französisches Lied aus der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts die Umständlichkeit der verschärften Verhaltensregeln am Tisch:

Früher aß man seine Suppe
Ohne Zeremonie in der gemeinsamen Schüssel,
und seinen Löffel wischte man
oft an dem gesottenen Huhn.
In dem Saucengericht tungte man
damals sein Brot und seine Finger.

Heute ißt jeder
seine Suppe im eigenen Teller,
Man muß sich höflich
des Löffels und der Gabel bedienen,
und von Zeit zu Zeit muß sie
der Lakai am Büffet abspülen.[31]

Offenbar war der Erfinder dieses Liedes nicht ganz zufrieden mit der Verfeinerung der Tischsitten. Er war auch nicht der Einzige. Insbesondere der Gebrauch der Gabel rief eine lang anhaltende Kritik hervor. Während die Gabel für einige von übertriebener Verfeinerung und Verweichlichung zeugte (dieser Kritikpunkt tauchte schon im 11. Jahrhundert auf), war sie für andere, insbesondere für die Kirche, ein unnatürliches Eßgerät, dessen Gebrauch wider der Natur menschlicher Nahrungsaufnahme und kurzum wider den Geboten der Bibel sei.[32] Aber genau darum ging es beim Gebrauch der Gabel: um die Überwindung der Natur.

Die Gabel, noch mehr als das Messer und der Löffel, schafft eine Distanz zwischen der Speise und dem Körper, und deswegen wurde ihr Gebrauch bis spät ins 17. Jahrhundert als naturfremder Umgang mit der Nahrung kritisiert. Wer sich aber im höfischen Kontext der Gabel bediente, zeigte, daß er fähig war, seinen Hunger zu zügeln und sich die Speise ohne Hast in einer elaborierten Eßtechnik einzuverleiben. Der Höfling sollte nicht schlingen, er sollte seine tierischen Triebe unter Kontrolle halten und durch seinen verfeinerten Eßstil eine höhere, eine „künstliche" Lebensart erreichen.[33] Dieser Wille zur Beherrschung der Natur war für die Identität der Hofgesellschaft geradezu konstitutiv und erschien daher nicht nur im Verhalten des Höflings an der Tafel, sondern in all seinen Äußerungen und Tätigkeiten – auch im Anlegen von enzyklopädischen Sammlungen. Denn man darf nicht vergessen, daß das Streben nach Beherrschung und Überwältigung der Natur das Leitmotiv der Kunst- und Wunderkammer war. Die dort ausgestellten Artificialia rückten den Menschen als Schöpfer nahezu göttlicher Natur ins Blickfeld: Durch Anfertigung wissenschaftlicher Instrumente und durch künstlerische Bearbeitung von Naturalien zeigte sich der Künstler fähig, die Natur zu erfassen und zu überhöhen. Er zeigte sich aber auch fähig, eines seiner primären Bedürfnisse, nämlich die Nahrungsaufnahme, in eine Kunst zu verwandeln – und genau darauf deuteten die Prunkbestecke hin, die in den bedeutendsten Kunstkammern in Dresden, München, Florenz und Prag zu bewundern waren.

Die spezifische Symbolik des Besteckes als Werkzeug zur Überwindung der Natur erklärt die Beliebtheit von Löffeln, Messern und Gabeln als Sammlungsobjekte. Auch Philipp Hainhofer sah Besteck als unentbehrliches Exponat in jeglicher Kunstkammer an. Deswegen ließ er stets einzelne Prunkstücke in die Kunstschränke einbringen, die er in Augsburg im ersten Drittel des 17. Jahrhunderts als kleine Kunstkammern per se herstellen und einrichten ließ. So sah er für den Arbeitstisch der Kurfürstin Sybilla Magdalena von Sachsen ein Fach mit Eßgeschirr vor, das einen Perlmuttlöffel, eine Eßgabel, ein Eßmesser und ein Vorlegemesser



(Abb. 30) MUSCHELBESTECK IM ARBEITSTISCH DER KURFÜRSTIN SYBILLA MAGDALENA VON SACHSEN

WOHL AUGSBURG . VOR 1636 . DRESDEN, KUNSTGEWERBEMUSEUM, INV. NR. 47 714

SHELL CUTLERY IN THE WORK TABLE OF SYBILLA MAGDALENA, ELECTRESS OF SAXONY

PROBABLY AUGSBURG . BEFORE 1636 . DRESDEN, KUNSTGEWERBEMUSEUM, INV. NO. 47 714

mit Muschelgriffen enthielt (Abb. 30).[34] Der Löffel und die Gabel verwandeln sich sogar in Schreibinstrumente, wenn man die Laffe und Kelle abschraubt. Dieses exotische Kombinationsbesteck verwies symbolisch auf zwei wesentliche Charaktereigenschaften, die die Fürstin als gute Regentin auszeichneten: einerseits ihre Schriftkundigkeit und Bildung, andererseits ihre Fähigkeit, die rohe menschliche Natur zugunsten einer repräsentativen Affekt- und Körperbeherrschung zu überwinden. Das Muschelbesteck der Kurfürstin Sybilla Magdalena war somit ein unmißverständliches Zeichen ihrer Berufung zur Ausübung der Macht.

Dieses letzte Beispiel verdeutlicht mit Nachdruck die Bedeutung von Bestecken in der Kunst- und Wunderkammer des 16. und 17. Jahrhunderts. Diese sind nämlich mehr als nur prunkvolle Eßgeräte, die den Reichtum des Besitzers bezeugen. Denn symbolisch deuten sie auf die vollkommenen Sitten des Sammlers hin und somit auch auf seine gehobene gesellschaftliche Stellung.

[1] Georg Hinz widmete sich ein zweites Mal dem Thema des Besteckes in der Kunstkammer und malte eine Variation des besprochenen Gemäldes, die heute im Statens Museum for Kunst in Kopenhagen aufbewahrt wird. Abbildung in: Hamburg 1996, S. 29. [2] Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Archiv, „Inventarium. Uber die Churfürstliche Sächsische Kunstcammern in Schloß und Vestung Dreßden. Verneuert und aufgericht den 4 Augusti ANNO 1640", fol. 119r. [3] Ibid., fol. 129r. [4] Ibid., fol. 110v.-111r. [5] Ibid. [6] Salzburg 1994, S. 26, Kat. Nr. 7, Taf. VIII. [7] Schiedlausky 1956, S. 22-23; zur Giftprobe allgemein siehe Morel 2001, S. 86 und Berlin 2003, S. 188-193. [8] Benker 1978, S. 19. [9] Panter 1995, Kat. Nr. 12 & 13, S. 78-79. [10] Benker 1978, S. 19-20. [11] U.a. Schiedlausky 1956, München 1993 und vor allem Berlin 2003. [12] Michaela Völkel, Die öffentliche Tafel an den europäischen Höfen der frühen Neuzeit, in: Berlin 2003, S. 10-21, hier S. 11-12. [13] Schiedlausky 1956, S. 23. [14] Zum Begriff der Repräsentation in der höfischen Gesellschaft in Hinsicht auf das gemalte Bildnis, siehe Marin 2001, und allgemein Chartier 1992, S. 7-23. [15] Procacci 1620, Vorwort, unpaginiert. [16] Ibid., S. 7ff. [17] Zitat aus dem „New vermehrtes Trincier-Büchlein" von 1650 nach Elias 1997, 1. Bd., S. 252. [18] Procacci 1620, S. 10ff. [19] Ibid., S. 15. [20] Harsdörffer 1642, unpaginiert. [21] Patricia Stahl, Im Großen Saal des Römers ward gespeiset in höchstem Grade prächtig. Zur Geschichte der kaiserlichen Krönungsbankette in Frankfurt am Main, in: Berlin 2003, S. 58-71, S. 58. Bereits im Mittelalter wurde der Dienst am Tisch durch ranghohe Adlige ausgeführt, siehe Ivan Day, The Honours of the Table, in: Brown 2001, S. 32-41, S. 32. [22] Zit nach Ivan Day, The Honours of the Table, in: Brown 2001, S. 38-39: "To do the honours of the table gracefully, is one of the outlines of a well-bred man; and to carve well, little as it may seem, is useful twice every day, and the doing of which ill is not only troublesome to ourselves, but renders us disagreeable and ridiculous to others." [23] Ibid., S. 39: "We are always in pain for a man, who, instead of cutting up a fowl genteelly, is hacking for half an hour across a bone, greasing himself and bespattering the company with the sauce." [24] Siehe dazu in diesem Buch den Artikel von Barbara Grotkamp-Schepers. [25] Zur Geschichte und Bedeutung der Gabel, siehe Spode 1994 und Spode 1995. [26] Castiglione 1996, S. 31ff. [27] Diese These wurde von dem Soziologen Norbert Elias im Rahmen seiner Theorie zum Zivilisationsprozeß formuliert, siehe Elias 1997, 1. Bd., insb. S. 181-201 und S. 202-224. Obwohl die Theorie des Zivilisationsprozesses viel Kritik in der geisteswissenschaftlichen Forschung erfahren hat, ist Elias' Behauptung zur Körper- und Affektbeherrschung als Distinktionsmerkmal in der höfischen Gesellschaft immer noch gültig. [28] Ibid., 1. Bd., S. 262. [29] Zit. nach Ibid., 1. Bd., S. 212: « Davantage les allemans usent de culières en mangeant leur potage et toutes les choses liquides, et les Italiens des fourchettes. Et les François de l'un et de l'autre selon que bon leur semble et qu'ilz en ont la commodité. Les Italiens se plaisent aucunement à avoir chacun son cousteau. Mais les Allemans ont cela en singulière recommandation, et tellement qu'on leur fait grand desplaisir de le prendre devant eux ou de le leur demander. Les François au contraire : toute une pleine table de personnes se serviront de deux ou trois cousteaux, sans faire difficulté de le demander, ou prendre, ou le bailler s'ilz l'ont. » [30] Bailey 1927, S. 6. [31] Elias 1997, 1. Bd., S. 213: « Jadis le potage on mangeoit / Dans le plat, sans cérémonie, / Et sa cuillier on essuyoit / Souvent sur la poule bouillie. / Dans la fricassée autrefois / On saussait son pain et ses doigts. / Chacun mange présentement / Son potage sur son assiette ; / Il faut se servir poliment / Et de cuillier et de fourchette, / Et de temps en temps qu'un valet / Les aille laver au buffet. » [32] New York 2006, S. 111; Benker 1978, S. 16; Schiedlausky 1956, S. 14f. [33] Spode 1995, S. 32. [34] Eichhorn 2004, S. 88, S. 146, Abb. 55.

RENAISSANCE AND BAROQUE BANQUET CUTLERY. COURT TABLE CULTURE AS REFLECTED IN KUNST- AND WUNDERKAMMERN

Virginie Spenlé

Georg Hinz (1630 - 1688) was a painter in Hamburg who specialised in still lifes and precious Kunstkammer objects were his subject matter of choice: ivory tankards, nautilus cups, showy boxes and coral carvings. In one painting (ca 1665), Hinz has, apart from those traditional valuables, also depicted cutlery (fig. 11): at the foot of a carved ivory cup lie a knife and fork with handles of semiprecious stones while top, right, a set of cutlery of fire-gilt silver is on view on a shelf.[1] The latter is definitely a utilitarian object similar to the travelling cutlery set made at that time in Augsburg, and kept in cases that were often stamped with the owner's initials (fig. 12). From the 16th century, noblemen carried their cutlery with them, in sheaths at their belt or in cases in their pockets. They used this cutlery for eating both at home and away from home. Just because it was used at table, cutlery was the object of artistic endeavours. After all, it was at table that the stringently observed social hierarchy on which court society rested came into its own as shown in the order of seating, banquet ceremony and also in the eating utensils. Valuable knives, forks and spoons, therefore, were accorded special status as a means to social distinction. However, the painting by Georg Hinz indicates that pieces of cutlery were far more than representative utilitarian objects: they were viewed as just as valuable collector's items as ivory cups, rare natural wonders and costly objets d'art.

Naturalia were displayed along with *artificialia* in traditional Kunst- and Wunderkammer to recreate the cosmos in the room housing such collections. Deliberate juxtaposition of articles produced by both divine and human creative powers illustrated the status and the actions of man in the universe. *Artificialia* included all objects attesting to human artifice, that is, not just paintings and sculpture, but also scientific instruments, tools, glasses, the products of the goldsmith's craft, valuable drinking vessels – and, of course, banquet cutlery. Such knives, forks and spoons were usually made of costly materials, notably coral, agate, serpentine, ivory, amber, glass or even the shells of marine molluscs and bivalves. The inventories of the most important 16th and 17th century Kunst- and Wunderkammer have many entries for valuable knives, forks and spoons, as exemplified by the inventory of the Electoral Saxon Kunstkammer in Dresden, which was drawn up in 1640. It mentions a 'safe', in which 'all sorts of drinking vessels as well as knives, spoons and forks of mother-of-pearl molluscs, set in silver-gilt' were stored.[2] The same cupboard also contained shell cutlery, including '24 spoons of mottled marine molluscs (cowrie shells) set in silver and gilt, the curved handles of which at the top are of another species of mollusc' (fig. 13).[3] Further, the inventory of the Dresden Kunstkammer lists coral cutlery, including a set of

twenty knives, nine forks and nine spoons with handles of coral branches and mounted in fire-gilt silver set with turquoise stones (fig. 14).[4] Whether this coral cutlery was ever used for eating is doubtful, considering the fragile and irregular handles; nevertheless, it is interesting that the steward of the Kunstkammer mentioned in his inventory entry that they were in poor condition: 'The knives, forks and spoons are lacking a turquoise each and rust has strongly corroded the knives; the coral tines are in any case very damaged.'[5] Was the Dresden coral cutlery damaged because it was occasionally used at the Electoral board? It was scarcely suitable for use as eating utensils; nevertheless, it was used in a different connection, in fact, at the beginning of a repast to test for poison.

From the Middle Ages until on into the 18th century, testing for poison was an essential part of court table culture. Since fear of being poisoned was ubiquitous, the cupbearer or the carver had to taste all dishes in advance or touch them with a substance that would reveal toxicity. Coral had an established place at princely tables because they had been highly prized since the Middle Ages for their therapeutic and antitoxic properties. That is still attested to by the coral tree with fossil shark teeth in the treasury of the Order of Teutonic Knights in Vienna, which is known as a 'viper's tongue credenza', and was used at the Grand Master's banquet table both as a salt cellar and an indicator of toxicity.[6] While testing for poisons, the Taster used several different utensils laid out on the credenza (a multi-level structure next to the table).[7] It is safe to assume that the master carver (who in any case carried carving utensils in a sheath on his person) occasionally employed knives or forks with handles made of coral, serpentine, horn or nut (fig. 15) to test dishes for poison. Those materials, which were believed to protect banqueters from being poisoned, were regarded as particularly rare and valuable. Hence the utensils on the credenza – coconut cups, rhinoceros horn bowls and, of course, cutlery made of serpentine (fig. 16) or coral (fig. 17) – were not merely magnificently showy utilitarian objects but also collector's items in their own right and, as such, were usually part of the Kunstkammer inventory.

Regardless of their material value, such pieces of cutlery were considered collector's items that were particularly remarkable for the artisanal skill lavished on them. In this connection, it should be noted that, in the early Modern Era, making banquet cutlery of this kind required the collaboration of various craftsman and artists. Renowned copperplate engravers such as Heinrich Aldegrever, Albrecht Dürer, Crispin de Passe the Elder and as late as Johann Theodor de Bry (fig. 18) submitted designs, which 'haftmakers' used as their models for making

elaborate handles.[8] Quite often sculptors were engaged in making cutlery handles (fig. 19): it is recorded, for instance, that Johann Georg Kern delivered various ivory objets d'art to the Hohenlohe Kunstkammer ca 1666, among them probably a cutlery set featuring putti on handles that were sculpted fully in the round.[9] The 'haftmaker's work was supplemented by of the bladesmith and the 'knifemaker', who mounted the hafts and blades on the tangs of the cutlery pieces.[10] Knives, forks and spoons were rightly viewed as particularly valuable artisanal products, which, like paintings, sculpture, turned cups and scientific instruments, demonstrated man's creative potential when displayed in encyclopaedic collections. However, the appreciation in value undergone by cutlery kept in Kunst- and Wunderkammer depended less on its material or aesthetic value than on its powers of making symbolic statements. What, then, did cutlery say about the collectors who displayed them in their Kunstkammer? To answer that question, one must go in more depth into the use to which cutlery was put at court and especially the custom of the public banqueting board.

A public banquet was a repast taken by a reigning prince on particular festive occasions (such as coronations, the conclusion of treaties or visits of state), at which an established table ceremony was observed with the public, standing to look on. Numerous studies dealing with court banquet culture have shown that the public banquet was an act of non-verbal communication demonstrating the primacy of a reigning prince in the hierarchy of which his subjects represented the lower orders and his status in the company of his fellow princes by means of an encoded ceremonial protocol.[11] On such occasions, the domestic order and state foreign policy were illustrated in tableaux vivants. Banqueting ceremony assumed almost a devotional cast: at the court banquet, the reigning prince was shown the veneration otherwise shown to God at divine service. The costly tableware and eating utensils used at such banquets, including cutlery (especially carving and serving cutlery) were thus invested with almost cultic significance. The aristocrats serving approached them with a bow or a reverential kiss.[12] Even as late as the reign of Louis XIV, each guest on passing the silver ship containing the king's eating utensils had to bow in the antechamber to the banquet hall.[13] People behaved to the tableware and eating utensils as if they were the reigning prince in person. That is exactly how contemporaries saw it: the majesty of the prince was, as it were, inherent in the objects that were used to represent him.[14] The prince's cutlery, therefore, was regarded as an incarnation of his power.

Banquet ceremony contributed substantially to semantically charging the showy banquet cutlery as signifiers of princely power. Particularly important in this connection was the ceremony of carving (called 'Tranchieren' in German) and presenting (often also called serving). The master carver had to cut up each dish carried to the table in the appropriate manner and present the portions thus cut up to the ruler. The carver had a set of knives and forks at his disposal, which, in the 16th century, he carried on his person in a sheath (fig. 20), although in the 17th century it was lying in readiness for him on the table. This set of cutlery consisted in at least a long fork and an equally long, pointed knife for carving (fig. 23) as well as a broad knife with a rounded tip and no cutting edge for presenting what had been carved (fig. 15). Between the late 16th century and the mid-17th century, knives and forks were added to the carving and serving set until by 1650 it might comprise more than ten pieces (fig. 21). All those knives and forks were notable for being made of costly materials and elaborately wrought; after all, they were presented to the prince in close-up (fig. 22, 23). They were, of course, the tools of a higher craft, the art of carving.

How seriously carving and presenting were taken at court is shown by the large number of 'carving books' published between the late 16th and the mid-17th centuries (fig. 24). Those treatises exhaustively explain the various techniques of carving, emphasising that carving is an art in its own right which had to be learnt – usually in Italy, 'with great fees and at great expense'.[15] In 1620, Giacomo Procacci recommended to aspiring carvers to practise expert carving first on wooden models that came apart, sculptural reproductions of suckling pig, chicken and other meats. They could have nine such models in all, each could be disassembled into eleven parts, made by a turner. In any case, the models were indispensable aids to learning the carving techniques described in the book.[16] Particularly difficult, hence especially highly prized, was the technique of carving 'in aria', i.e., 'in the air': the carver had to spear the meat to be cut on the long carving fork, hold it up and cut it into smaller pieces (fig. 25). All sorts of meats might be carved in the air, from suckling pig through poultry to crabs (fig. 26). The primary characteristics of a master carver were held to be self-assurance and skill: he had to 'see that he was intrepid so that he did not dishonour himself with trembling body and hands'.[17] However, banqueting etiquette represented a challenge even for 'intrepid' carvers. Having to cut up all sorts of meats in the air with equanimity was not the only difficulty a master carver

faced. He also had to master an entire catalogue of elegant movements, which he performed before carving each individual dish. Procacci describes this type of preliminary ceremony as follows: the master carver was to go to the table, once there, taking up the best carving knife in his right hand and holding it vertically before him. First he was to cover his clenched right fist with his left hand, parting both hands after a short interval to position his arms to the left and right of his body in raised position, finally lowering his left arm to take the carving fork in his hand. He was then to cross knife and fork in such a manner that the left hand rested on the right. After pausing thus, he was to proceed to pick up the meat on the fork and then carve it. The whole process was to be carried out in a ceremonious manner and, what was more important 'with the body decorously upright and a pleasant demeanor'.[18] Even the way a carver held his knife while carving was to attest to his skill and elegance: the knife was to be held with three fingers, thumb and index finger holding the blade like tongs and the two last fingers held up elegantly (fig. 27).[19]

The carving ceremony demonstrated a characteristic which in general distinguished the courtier: complete control of his body language. Control over the body had been regarded since the 16th century as a characteristic distinguishing the aristocracy and nobility from the rough and unpolished conduct of the common man. Courtiers were expected to act elegantly at court banquets, acquitting themselves in general with elegance, grace and self-possession, and even to perform complicated ballet movements (Louis XIV was known and admired as a particularly fine dancer). Like dancing, carving attested to the extreme control over the body which was practised at court as an effective means of social demarcation.

Nonetheless, possessing the adroitness and elegance of a courtier was not enough for a master carver. In his 1642 treatise on carving, Georg Philipp Harsdörffer was more specific: 'Because the office of carver / at princely courts is not accounted the least / but rather among the most genteel / said carver should either be of the aristocracy / or otherwise of good background / with a straight and well proportioned body / good, straight arms / and deft hands.' [20] Waiting at a princely table was not a low-ranking employment – quite the contrary (fig. 28). It was an honour. This is exemplified by the coronation banquets that put the seal on the election of each Holy Roman Emperor in Frankfurt. The Electors themselves assumed the court offices at the imperial table on such occasions.[21]

Carving was regarded as a prestigious activity that every aristocrat had to master to do justice to his social status. This rule of conduct was still valid in the late 18th century: 'To do the honours of the table gracefully, is one of the outlines of a well-bred man; and to carve well, little as it may seem, is useful twice every day, and the doing of which ill is not only troublesome to ourselves, but renders us disagreeable and ridiculous to others.'[22] John Trasler, who recorded those words of Lord Chesterfield's in Honours of the Table, which Trasler published in 1788, went on to add with queasy explicitness: 'We are always in pain for a man, who, instead of cutting up a fowl genteelly, is hacking for half an hour across a bone, greasing himself and bespattering the company with the sauce.'[23] Accordingly, anyone who wanted to be viewed as an aristocrat had to master carving with natural adroitness because, like good manners, that craft attested to the sophistication and elegance that the aristocracy demonstrated as its badge of social superiority. Considering this background, why carving and serving cutlery had to be elaborate and expensive is obvious (fig. 23): not just because they were performed directly before a ruler's eyes but also because they bore witness to the reputation and social status of the practitioner, the carver, who often belonged to the nobility and was sometimes even of royal rank.

Now let us turn to the table cutlery itself and its importance in court circles. Using cutlery – especially a fork – to eat with was not at all a matter of course in the 16th and 17th centuries. Spoons and knives had long had an established place on the table;[24] the fork, on the other hand, that was at first used merely for eating sweetmeats, for a long time remained an exotic eating utensil that was initially only used at court tables.[25] Unlike the common man, the nobleman did not pick up his food in his fingers but instead speared it on a fork to carry it to his mouth (fig. 29). It is no coincidence that the fork was introduced at Early Renaissance Italian courts. That is also where the aristocratic code of conduct was formulated as written down by Castiglione in his treatise Il Cortegiano (early 16th century). Castiglione did not express himself specifically on court table etiquette; instead he described natural grace and elegance of both body and mind as one of the most important qualities of the perfect courtier.[26] A courtier attained social distinction by mastering the art of keeping his body language under control and refraining from outbursts of emotion. With his 'controlled' conduct, he confirmed and reinforced his superior social status.[27] Within this code of conduct, refined table manners were accorded high status; the fork is rightly viewed as the

embodiment of courtly standards of conduct and control over the emotions.[28] It follows that eating with cutlery, especially with a fork, should be evaluated as indicative of power or at least as a visible sign of superior social status.

What had become established in aristocratic circles as conduct exemplifying one's social status was soon noted by the bourgeoisie and imitated so that the use of the fork was widespread in the mercantile and professional classes by the close of the 16th century – in Italy at least although table manners were not the identical throughout Europe. 'The Germans make more use of spoons for eating their soup and all liquid things while the Italians [tend to use] forks,' reported the French writer C. Calviac in 1560, 'and the French make use of both depending on what they deem best and which is available to them. The Italians do not care whether everyone has his own knife. The Germans, however, make a point of recommending this, for it is very annoying to them to have their knives taken away or being asked to relinquish them. The French by contrast: an entire table full of people will make communal use of two or three knives without difficulties arising from asking someone else for his knife, taking or borrowing one from those who have them.'[29] An Englishman, Thomas Coryat of Odcombe, also described in his account of his travels (published in 1611) eating with a fork as a custom specific to Italy: unlike the English custom, he wrote, everyone eating at table used a fork and it was regarded as indecorous or even insulting to one's company at table to stick one's hands into the communal dish.[30] At the end of the 17th century, this would become the standard practice throughout Europe. A French song from the latter half of the 17th century is rather critical of the inconvenience caused by a more stringent code of table manners:

Once one ate one's broth
Unceremoniously from a single plate,
And one wiped one's spoon
Often on one's poached chicken.
In the fricassée then
One dunked one's bread and one's fingers.

Nowadays everyone eats
His soup in a plate of his own,
One has to be polite about using
Both a spoon and a fork,
And from time to time a footman
Must rinse them at the sideboard.[31]

The man who composed that song was evidently not quite satisfied with table manners becoming more refined. Nor was he the only one to feel that way. The use of the fork especially elicited criticism for a long time. Whereas the fork was for some a testimonial to exaggerated refinement and effeminacy (that criticism surfaced as early as the 11th century), for others, notably the Church, it was an unnatural eating utensil, the use of which ran counter to the way Nature intended man to ingest his food and, in brief, infringed the commandments as set down in the Bible.[32] On the other hand, that is what the use of the fork was all about: subduing Nature.

The fork, even more than the knife and spoon, creates distance between one's food and one's body; hence using a fork was criticised until late in the 17th century as an unnatural way of dealing with food. By contrast, a man using a fork in a court context, demonstrated that he was able to curb his appetite and slow down his consumption of food by using an elaborate technique of eating. A courtier was not supposed to devour his food; he was to keep his primal urges under control and, through his more refined manner of eating, attain a higher, an 'artificial' lifestyle.[33] This drive to ensure mastery over nature was an identifying constitutive element of court society. Hence it was manifest not only in courtiers' conduct at the board but also in all they said and did – even to the extent of amassing encyclopaedic collections. It should, after all, be borne in mind that striving to master and subdue nature was the leitmotif informing Kunst- and Wunderkammer. The artificialia displayed in them move man as demiurge, the creator of virtually divine nature into our field of vision: by making scientific instruments and working natural substances through artifice, an artist proved his ability to grasp and heighten nature. He also proved his ability to transmute one of his primal needs, of ingesting nourishment, in to an art – and exactly that was suggested by the magnificent court cutlery that could be admired in the most important Kunstkammer: in Dresden, Munich, Florence and Prague.

The symbolism specific to cutlery as tools for subduing nature explains the popularity of knives, forks and spoons as collector's items. Philipp Hainhofer was another who saw cutlery as an indispensable exhibit in all Kunstkammer. Hence he always had individual pieces of magnificent cutlery added to the art cabinets he made and filled as small, self-contained Kunstkammer in Augsburg in the first third of the 17th century. So he provided a compartment for eating utensils that contained a mother-of-pearl spoon, a table knife and a serving knife with shell handles for the work table of Sybilla, Electress of Saxony (fig. 30).[34] The spoon and fork can even be converted into writing utensils by unscrewing the bowls of both. This exotic multi-purpose cutlery represented a symbolic reference to two

of the princess's quintessential character traits revealing her to be a good ruler: on the one hand, her literacy and education, on the other, her ability to subdue the urges of human nature in the raw and demonstrate her perfect control of her emotions and body language in the interests of representing the state. The shell cutlery that belonged to the Electress Sybilla Magdalena was, therefore, an unmistakable sign of her vocation for exercising power.

This last example tellingly indicates the importance of cutlery in 16th and 17th century Kunst- and Wunderkammer. These pieces are more than merely magnificent formal eating utensils attesting to their owner's wealth. After all, they symbolically refer to the collector's perfect conduct and manners, hence to her lofty social status.

[1] Georg Hinz devoted himself a second time to the subject of cutlery in the Kunstkammer, painting a variation on the picture discussed above, which is now in the Statens Museum for Kunst in Copenhagen. Reproduced in: Hamburg 1996, p. 29. [2] Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Archiv, 'Inventarium. Uber die Churfürstliche Sächsische Kunstcammern in Schloß und Vestung Dreßden. Verneuert und aufgericht den 4 Augusti ANNO 1640', fol. 119r. [3] Ibid., fol. 129r. [4] Ibid., fol. 110v.-111r. [5] Ibid. [6] Salzburg 1994, p. 26, Cat. No. 7, pl. VIII. [7] Schiedlausky 1956, pp. 22-23; on tasting for poison in general, see Morel 2001, p. 86, and Berlin 2003, pp. 188-193. [8] Benker 1978, p. 19. [9] Panter 1995, Cat. Nos. 12 & 13, pp. 78-79. [10] Benker 1978, pp. 19-20. [11] Among others, Schiedlausky 1956, Munich 1993 and especially Berlin 2003. [12] Michaela Völkel, Die öffentliche Tafel an den europäischen Höfen der frühen Neuzeit, in: Berlin 2003, pp. 10-21, here pp. 11-12. [13] Schiedlausky 1956, p. 23. [14] On the concept of representation in court society as related to the formal portrait, see Marin 2001, and in general Chartier 1992, pp. 7-23. [15] Procacci 1620, Foreword, n. p. [16] Ibid., p. 7f. [17] Quoted from New vermehrtes Trincier-Büchlein (1650) in Elias 1997, Vol. 1, p. 252. [18] Procacci 1620, p. 10f. [19] Ibid., p. 15. [20] Harsdörffer 1642, n. p.: 'Weil deß Trincianten Ampt / an Fürstlichen Höfen nicht das geringste / sondern unter den fürnehmsten gerechnet wird / soll derselbe entweder vom Adel / oder sonsten gutes Herkommens / gerades und wolproportionirtes Leibes / guter gerade Armen / und leichter Hände seyn.' [21] Patricia Stahl, Im Großen Saal des Römers ward gespeiset in höchstem Grade prächtig. Zur Geschichte der kaiserlichen Krönungsbankette in Frankfurt am Main, in: Berlin 2003, pp. 58-71, p. 58. As early as the Middle Ages, service at table was performed by high-ranking nobles; see Ivan Day, The Honours of the Table, in: Brown 2001, pp. 32-41, p. 32. [22] Quoted in Ivan Day, The Honours of the Table, in: Brown 2001, pp. 38-39. [23] Ibid., p. 39. [24] See on this in the present book the article by Barbara Grotkamp-Schepers. [25] On the history and significance of the fork, see Spode 1994 and Spode 1995. [26] Castiglione 1996, p. 31f. [27] This hypothesis was formulated by the sociologist Norbert Elias with reference to his theory of the civilising process; see Elias 1997, Vol. 1, especially pp. 181-201 and pp. 202-224. Although that theory of civilisation has been subjected to a great deal of criticism by scholars and humanities, Elias' insistence that keeping body language and emotions strictly under control was a diagnostic feature of court society is still valid. [28] Ibid., Vol. 1, p. 262. [29] Quoted ibid., Vol. 1, p. 212: 'Davantage les allemans usent

de culières en mangeant leur potage et toutes les choses liquides, et les Italiens des fourchettes. Et les François de l'un et de l'autre selon que bon leur semble et qu'ilz en ont la commodité. Les Italiens se plaisent aucunement à avoir chacun son cousteau. Mais les Allemans ont cela en singulière recommandation, et tellement qu'on leur fait grand desplaisir de le prendre devant eux ou de le leur demander. Les François au contraire: toute une pleine table de personnes se serviront de deux ou trois cousteaux, sans faire difficulté de le demander, ou prendre, ou le bailler s'ilz l'ont.' [30] Bailey 1927, p. 6. [31] Elias 1997, Vol. 1, p. 213: 'Jadis le potage on mangeoit / Dans le plat, sans cérémonie, / Et sa cuillier on essuyoit / Souvent sur la poule bouillie. / Dans la fricassée autrefois / On saussait son pain et ses doigts. / Chacun mange présentement / Son potage sur son assiette; / Il faut se servir poliment / Et de cuillier et de fourchette, / Et de temps en temps qu'un valet / Les aille laver au buffet.' [32] New York 2006, p. 111; Benker 1978, p. 16; Schiedlausky 1956, p. 14f. [33] Spode 1995, p. 32. [34] Eichhorn 2004, p. 88; p. 146, fig. 55.





KATALOGTEIL

kostbare bestecke für die kunstkammern europas

PRECIOUS CUTLERY FOR EUROPEAN KUNSTKAMMER